



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Brathähnchen mit Zitrone und Thymian im Bratschlauch

1 Brathähnchen von ca. 1,5 kg  
3 Knoblauchzehen  
Thymian (gehackt 2 EL)  
1 TL Chiliflocken  
2 EL Olivenöl  
1 unbehandelte Zitrone



**Brathähnchen mit Zitrone und Thymian im Bratschlauch**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

1 Knoblauchzehe, 2 EL Thymian, 1 TL Chiliflocken und etwas Salz und Pfeffer und Olivenöl alles fein gehackt gut mischen. In einem Küchenmörser geht das am besten.

Die beiden übrigen Knoblauchzehen fein ghacken. Die Zitrone vierteln 3 viertel zusammen mit dem Knoblauch in das Hähnchen füllen.

Das Äußere des Hähnchens gleichmäßig mit der Ölmischung bestreichen.

Ein ausreichend langes Stück von dem Bratschlauch zuschneiden und ein Ende verschließen.

Das Hähnchen und das letzte Zitronenviertel kommen jetzt in den Bratschlauch dann den Bratschlauch verschließen.

Das Hähnchenpaket auf ein kaltes Backblech legen, dann kommt alles auf die unterste Schiene in den auf 200° Grad vorgeheizten Backofen für ca. 1½ Stunden. Sobald das Hähnchen gar ist, nimmt es aus dem Bratschlauch. Das Hähnchen teilen und auf einem Rost für ca. 10 Minuten in den Backofen geben.